



POGGIOTONDO

Stile Natura Casentino

Poggiotondo

Poggiotondo di Lorenzo Massart

Loc. Poggiotondo, 52010 Subbiano, AR - tel +39 057548182 - fax +39 055294642 - info@poggiotondo.it - www.poggiotondo.it - Responsabili della produzione: Lorenzo Massart (Titolare), Luciano Bandini (Enologo), Cinzia Chiarion (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1850 - Vini prodotti: 4 - €10.000 - Ettari: 4,2 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ❖ sì - ☺ sì - 🏠 no

IL MIGLIOR VINO

Le Rancole 2011 **88**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28

Sensazioni: un vino di maestosa fittezza, denso, avvolgente, nitidamente mentoso, vissuto da un frutto vivo oltre che decisamente, dolcemente speziato. La consistenza è tale da recare pigmento al colore, intensità, profondità, energia all'olfattiva volatilizzazione (non occorre tirarla profonda l'olfazione per sentire la visciola: questa intensissima, vien fuori da sola). La fittezza della polpa tale da non lasciare il rovere esuberare: adeguato, bilanciato compagno ai richiami delle bacche. Così la sua eccellente potenza di prugna giunge e s'afferma rotondamente vanigliata, persistente e mentosa. Un campione di virtuosa enologia esecutiva.



Informazioni: 🍷 - 📅 03/06/14 - 🏠 B - €4.000 - 🍷 Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Impressioni del produttore: il primogenito è il primogenito ... e Le Rancole è il primogenito dell'azienda al quale, qui a Poggiotondo, siamo tutti molto devoti, uomini ed animali. Anche nella versione 2011 Le Rancole non tradisce nè il nostro motto <<Stile Natura Casentino>> nè la toscana: solo sangiovese e canaiolo, legno moderato ed almeno due anni di bottiglia prima di presentarsi in società. Dimenticavo ... Le Rancole è particolarmente indicato per gli snob dell'enologia!

Poggiotondo è ubicata ai piedi del Casentino nei pressi di Subbiano. L'azienda, che è sempre stata della famiglia Lapini-Massart, ha un'estensione di 54 ettari di cui 4 vitati a denominazione Chianti Docg. Ogni anno l'azienda organizza "Vivi la vendemmia", manifestazione dedicata a tutti coloro che vogliono assistere alla raccolta dell'uva ed alle prime operazioni in cantina.

GLI ALTRI VINI

C 66 2011 **IP: 88**

C: 32 - E: 28 - I: 28 - 🍷 - 🍷: 666 - 🍷: Sangiovese 90%, Merlot 10%

POGGIOTONDO 2011 **IP: 87**

C: 31 - E: 28 - I: 28 - 🍷 - 🍷: 4.000 - 🍷: Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

VINSANTO DEL CHIANTI DOC COLLEFRESCO 2006 **IP: 85**

C: 32 - E: 28 - I: 25 - 🍷 - 🍷: 600 - 🍷: Malvasia, Trebbiano

Commento Conclusivo

La gran consistenza dei vini Poggiotondo origina nella cura e nella selettività della viticoltura. Per giungere alle cremose consistenze del C 66 2011 e del pastoso Vinsanto del Chianti Doc Collefresco 2006 occorre essere drastici nella riduzione delle rese per pianta. Consistenza cui si somma un'ottima morbidezza gustativa, una limpida enologia esecutiva. Così la confettura di cassis e ciliegia nera del Le Rancole 2011, pura la sua cremosa e fruttosa massa, balsamica effonde. Un bicchiere che esprime ricchezza sempre con maggiore enologica definizione.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87 (+1,16%); **QOT:** 4,79

Indici complessivi: C: 31,75 - E: 28 - I: 27,25